

Sede del Convegno

Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali
Polo Universitario di Monte Dago
Via Brece Bianche - 60131 Ancona

Comitato Scientifico

N. G. Frega, D. Pacetti, Consiglio Direttivo Sez. Centro-Est
Accademia dei Georgofili

Segreteria Organizzativa

Prof. N. G. Frega, Dott.ssa D. Pacetti
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali
Università Politecnica delle Marche
Via Brece Bianche - 60131 ANCONA
Tel. 0712204924 - 0712204307 - fax 0712204980
E-mail: n.g.frega@univpm.it, d.pacetti@univpm.it

Sistemazione Alberghiera:

Si prega di provvedere direttamente.

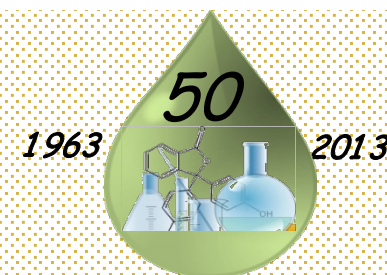
Alcuni Hotel consigliati:

Grand Hotel Passetto****	tel 071 31307
Grand Hotel Palace****	tel 071 201813
nH Hotel****	tel 071 201171
Hotel Fortuna***	tel 071 42663
Hotel Della Rosa***	tel 071 41388
Hotel Italia**	tel 071 42607



Accademia dei Georgofili
Sezione Centro-Est

CONVEGNO NAZIONALE



**“Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Capella e Edoardo Turchetto in poi:
i lipidi in 50 anni di ricerca”**
(Chi non conosce la storia è costretto a riviverla)

Progetti:

*PRIN 2009 e Industria 2015
(Made in Italy)*



SOCIETÀ INTERNAZIONALE
DELL' OLIO DI OLIVA E SALUTE



Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali
Università Politecnica delle Marche
Ancona, 10-11 Ottobre 2013

Giovedì 10 Ottobre 2013

14.30 *Indirizzi di salute*

M. Pacetti, Magnifico Rettore, Università Politecnica delle Marche
B. Mezzetti, Direttore Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali

14.45 1° Sessione

I lipidi in 50 anni di ricerca

G. Lercker, Univ. Bologna; M. Cocchi, Univ. Bologna; N. G. Frega, Univ. Polit. delle Marche

16.10 2° Sessione **Industria 2015 (Made in Italy)**

“Trasferimento di un modello di alimentazione funzionale nella filiera agro-alimentare (suino, pollo e coniglio), con miglioramento del benessere animale e studio di componenti nutrizionali funzionali al miglioramento della salute dell’Uomo”

Presiedono: G. Lercker, M. Cocchi, N. G. Frega

Unità Operativa GIMa S.P.A.

Influenza della tecnologia di refrigerazione dei mangimi sulla prevenzione dei processi ossidativi

C. Cavallucci, D. Beghelli, G. Della Casa, R. Ficca, T. Farioli, A. Giulliani

Unità Operativa Univ. Perugia

16.30

Impiego di Rosmarinus officinalis e Origanum vulgare nella dieta del broiler: valutazione delle prestazioni infra vitam e della qualità della carne

M. Trabalza

Unità Operativa CRA-SUI

16.50

Diete a basso contenuto lipidico integrate con acido linoleico coniugato nell'alimentazione del suino pesante: effetti sulla composizione acidica del lardo

G. Della Casa, C. Cavallucci, V. Faeti, A. Marino, G. Marchetto, D. Bochicchio

17.10

Unità Operativa Univ. Camerino

Metabolismo lipidico e percezioni sensoriali nelle carni di suino alimentato con fitoderivati (Origanum vulgare L. e/o Rosmarinus officinalis)

D. Beghelli, L. Ballelli, C. Cavallucci, S. Ferraro, P. Polidori

17.30

Unità Operativa Mignini & Petrini

Effetto dell'integrazione alimentare di differenti estratti vegetali contenenti composti fenolici nel coniglio: prestazioni produttive e qualità della carne

R. Cardinali, A. Dal Bosco, C. Mugnai, S. Mattioli, S. Ruggeri,
A. Dalle Zotte, A. Sartori, M. Cullere, C. Castellini

17.50

Unità Operativa INRCA Ancona

Il modello del siero post-prandiale: un interessante “tool” per le sperimentazioni in vitro di nutrienti e i loro effetti sulla salute umana

F. Piacenza, M. Malavolta, L. Costarelli, R. Giacconi, A. Basso, E. Mocchegiani

18.10

Unità Operativa Univ. Politecnica delle Marche

Gli acidi grassi nelle carni e nei prodotti trasformati

D. Pacetti, M. Balzano, R. Gagliardi, M. Mozzon, N. G. Frega

Venerdì 11 Ottobre 2013

9.30 3° Sessione

PRIN 2009

“Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto”

Presiede: N. G. Frega, Responsabile Nazionale del Progetto

Unità Operativa Univ. Milano

Applicazione della spettroscopia IR alla classificazione di oli vergini di oliva.

E. Casiraghi, C. Alamprese

Prestazioni di oli vergini di girasole a diverso livello di insaturazione durante la frittura ad immersione

M. Rossi, C. Alamprese, S. Ratti

10.10

Unità Operativa Univ. Bologna

Indagini sull'efficacia dell'eccitazione meccanica applicata alla pasta di olive in fase di gramolatura per aumentare l'estraibilità dell'olio attraverso sistemi a vibrazioni sonore ed ultrasoniche

T. Gallina Toschi

Studio di sistemi di misura dei parametri qualitativi di base e compositivi, fondati sull'interazione dei campi elettromagnetici con i prodotti oleari

A. Berardinelli

Individuazione di descrittori sensoriali specifici per oli di girasole e di nocciola spremuti a freddo o vergini e messa a punto di idonee schede di profilo

A. Bendini

11.10

Unità Operativa Univ. Napoli

Profili sensoriali ed aromatici in oli extravergini di oliva tipici e oli di nocciola di pressione

R. Sacchi, A. Paduano, D. Della Medaglia, A. Genovese e M. L. Ambrosino

11.30

Unità Operativa Univ. Politecnica delle Marche

Aspetti della qualità dell'olio extravergine di oliva fra tradizione ed innovazione

E. Boselli, F. Fiori, M. Falcone, M. Balzano, N. G. Frega

Approccio tecnologico innovativo nella produzione degli oli di semi

M. Mozzon, D. Pacetti, N. G. Frega

12.10 4° Sessione

PSR Marche 2007- 2013, progetto macrofiliera

“Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia”

Unità Operativa Cooperlat

Lo stato dell'arte

P. Fabiani, F. Luconi, G. Cinti

12.30 5° Sessione

DANI, A Scent Of Future

Innovative compact high speed time of flight ms platform for high sample throughput GC/MS analyses. benefits and performances for the F&F industry

D. Cavagnino

12.50 Chiusura dei lavori